Preisberechnung: a) **ohne Opekta**
b) **mit Opekta**

Wenn Sie **mit Opekta** kochen, wird Ihre Marmelade nicht teurer, sond. **viel billiger.**

Beispiel:

a) **ohne** Opekta
10 Pfd. Früchte à Rm. 0.30 = Rm. 3.—
5 Pfd. Zucker à Rm. 0.40 = Rm. 2.—
Feuerung . . . . . . = Rm. 0.20
ngefüllt = 15 Pfd.
chverlust
ca. 40—50% = 7 Pfd.
verbleiben an fertiger Marmelade = 8 Pfd. zum Preise von . . . Rm. 5.20

also je Pfd. Rm. 0.65.

b) **mit** Opekta
4 Pfd. Früchte à Rm. 0.30 = Rm. 1.20
4 Pfd. Zucker à Rm. 0.40 = Rm. 1.60
1 kl. Fl. Opekta
= ca. ½ Pfd. . . . = Rm. 0.86
Feuerung . . . . . . = Rm. 0.04
eingefüllt = 8 Pfd. Rm. 3.70

also je Pfd. Rm. 0.46½

Die geringfügige Verkochung wird durch die Flasche Opekta = 230 g ungef. ausgeglichen.

Wenn eine Kochung Sie nicht vollauf befriedigt,

dann probieren Sie am besten nicht lange hin und her, sondern schreiben uns bitte! Wir geben Ihnen sofort bereitwilligst Auskunft. (Es braucht **kein Rückporto** beigefügt zu werden). Verlassen Sie sich darauf, daß selbst eine scheinbar mißglückte Kochung durch unseren beratenden Hinweis auch **nachträglich** wieder voll und ganz in Ordnung kommt —und Sie wissen dann ein für allemal Bescheid.



Nur echt mit dem dampfenden „10-Minuten-Topf"

Trocken-Opekta (Pulverform)

Beutel 23 Pfg. für ca. 2 Pfd. Marmelade
Karton 45 Pfg. für ca. 4 Pfd. Marmelade
Besondere Rezepte und Gebrauchsanweisung sind jeder Packung aufgedruckt.

Opekta-Gesellschaft, m. b. H., Köln



Marmeladen und Gelees

Opekta ist kein chemisches Erzeugnis, sondern ein **natürliches** Produkt, welches durch Kochen aus Äpfeln gewonnen wird. Es enthält **garantiert keinerlei** tierische Bestandteile, **keinerlei künstliche** Dickungsmittel, **keine** Gelatine, **kein** Tragant, **keinen** Stärkesirup, **kein** Agar-Agar oder dergleichen.

Vorsicht beim Opekta-Einkauf

Opekta ist **nur echt** mit dem vorstehenden

„dampfenden 10-Minuten-Topf"

6. **Niemals Wasser** beifügen, wo nicht ausdrücklich angegeben.

7. **Schnittfeste Marmeladen.** Die nach unseren Rezepten bereiteten Marmeladen sind schnittfest. Die Versteifung ist meist bis zum folgenden Tage durchgeführt. Nur Erdbeeren, Süßkirschen, Aprikosen, Pfirsiche werden manchmal erst nach 2—3 Tagen schnittfest. – Also ruhig einige Tage stehen lassen.



Abb. 1
Hier erst leichtes Aufsteigen der ersten Kochbläschen, noch nicht sprudelnd.



Abb. 2
Hier wallt die Kochmasse gründlich sprudelnd durch. Erst jetzt beginnt die Kochzeit, 9—10 Minuten

7a. **Weniger feste Marmeladen.** Wird eine weniger feste Marmelade gewünscht, so nimmt man bei Erdbeeren, Aprikosen, Pfirsichen, Süßkirschen, Holunderbeeren, Rhabarber $^1/_4$ Pfund Frucht **und aber dann auch unbedingt** $^1/_4$ Pfund Zucker mehr als unsere Rezepte angeben; bei allen anderen Früchten $^1/_2$ Pfund Frucht und $^1/_2$ Pfund Zucker mehr. **Es muß also immer genau soviel Zucker wie Frucht mehr genommen werden.** Die Versteifung läßt bei den weniger festen Marmeladen etwas länger auf sich warten (manchmal 3—10 Tage).

8. **Achtung! Doppelte Portionen!** Das Kochen von doppelten Portionen im Haushalt sollte man möglichst im eigenen Interesse vermeiden; denn einfache Portionen kochen natürlich viel stärker und viel intensiver durch, womit erheblich sicherer das Abtöten der Schimmelkeime gewährleistet wird. Da aber nun die Zeit bis zum Kochbeginn natürlich auch doppelt so lange dauert, so gewinnt man nichts an Zeit und Arbeit. Das feinduftige Aroma der Früchte und auch die Vitamine werden aber viel länger der ansteigenden Hitze ausgesetzt. Fruchtgeschmack und Qualität einer **einfachen** Portion sind deshalb viel feiner. Kochen Sie doch zwei einfache Portionen hintereinander; das dauert keine Minute länger. Wollen Sie jedoch unter allen Umständen doppelte Portionen kochen, so nehmen Sie alles doppelt, kochen aber **15 Minuten sprudelnd** durch (Kochzeit vom wallenden Kochen an gerechnet siehe oben Abb. 2).

9. **Kleine Gläser** von 1 bis höchstens 2 Pfund Inhalt sollten nach Möglichkeit verwendet werden; denn erstens steift die Marmelade hier viel besser und schneller, zweitens sind sie aber auch appetitlicher und bringen Abwechslung auf den Tisch.

Keine Schimmelbildung mehr!

Gläser können **sofort** verschlossen und weggestellt werden

Die nachfolgende Anweisung ist ein neuer, wertvoller Fortschritt auf dem Gebiete der Erhaltung von Marmeladen. Die zum Einfüllen bereitstehenden Gläser müssen ganz sauber und am besten mit heißem Wasser gespült sein (mit reinem Tuch vollständig austrocknen).



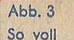


Abb. 3
So voll



Abb. 4
Nicht nur so voll

Wenn die Marmelade nun fertig ist, so füllt man sie **sofort** ohne zu warten **ganz heiß** in die Gläser, und zwar vollständig strichvoll, so daß nichts mehr hineingeht (siehe Abb. 3). Damit die Gläser nicht springen, schwenkt man vorerst mit nur einer Kleinigkeit heißer Marmelade die Gläser zum Anwärmen aus oder stellt sie auf ein feuchtes Tuch. Vorher hat man Pergamentpapier oder besser noch Cellophan zurecht geschnitten, legt es zum Verschluß auf und bindet das Glas zu. Das Cellophan muß vor dem Auflegen in möglichst heißes Wasser getaucht werden. Nun kann man noch (jedoch nicht unbedingt erforderlich) das Glas mit einem aufgelegten Tellerchen (Bild 5) umstülpen, so daß das Glas auf den Kopf mit der zugebundenen Seite nach unten zu stehen kommt (Bild 6). Hierdurch wird dann außer der ganzen Glasinnenwand auch die innere Cellophan- oder Pergamentseite durch die Kochhitze keimfrei. Nach 5—10 Minuten – es kann auch 1—2 Stunden dauern — stellt man das Glas wieder um, also Cellophan oder Pergament wieder nach oben, und nun kann man die Gläser **sofort** wegstellen. **Je schneller und heißer das Einfüllen erfolgt, um so größer ist die Sicherheit, daß sich kein Schimmel bildet.** Nach etwa 14 Tagen überzeugt man sich kurz, ob alles in Ordnung ist.

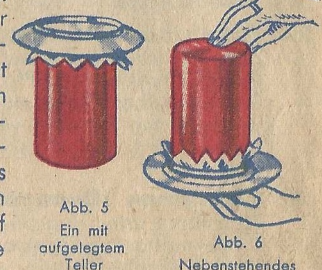


Abb. 5
Ein mit aufgelegtem Teller zugebundenes Glas

Abb. 6
Nebenstehendes Glas mit Teller umgestülpt

Aufbewahrungsräume. Keine feuchte oder dumpfe, lichtlose Keller oder Vorratskammern, am besten offene Regale in trockenen, luftigen Räumen.

Opekta-Rezept- und Lehrbuch

96 Seiten, enthält etwa 200 Rezepte von Marmeladen, Gelees, Obsttorten, Obstspeisen, Fruchteis, Cremes, Aufläufen mit Opekta bereitet. **Preis 20 Pfg.** Zu haben in den Verkaufsstellen oder gegen Einsendung von 20 Pfg. direkt von der Opekta-Gesellschaft m. b. H., Köln-Riehl.

22. Rhabarber (am besten zusammen mit anderen Früchten). 3½ Pfd. Rhabarber, 3½ Pfd. Zucker, 5—15 Gewürznelken, 1 kl. Stange Zimt, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (Saft einer Zitrone **nicht vergessen**). Kochweise genau wie Nr. 1.

23. Rhabarber-Erdbeer- oder -Himbeer. 2 Pfd. Rhabarber, 1½ Pfd. Himbeeren (oder 1½ Pfd. Erdbeeren), 3½ Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (Saft einer Zitrone **nicht vergessen**). Kochweise genau wie Nr. 1.

24. Stachelbeeren, unreife, grüne. 6 Pfd. Stachelbeeren mit ½ Ltr. Wasser 10 Min. weich kochen, dann 6 Pfd. Zucker hinzu, vom sprudelnden Kochen wieder 10 Min. durchkochen usw. wie Nr. 1. 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (**keine** Zitrone).

25. Stachelbeeren, reife, rote. 4 Pfd. Früchte, 4 Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (**keine** Zitrone). Kochweise genau wie Nr. 1.

26. Waldbeer — siehe Blaubeer Nr. 3.

27. Zwetschgen — siehe Pflaumen Nr. 18.

28. Apfelsinen (Orangen) ohne Bittergeschmack. 14 mittlere oder 12 große Apfelsinen, 2 Zitronen, 3½ Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg.
Äußere gelbe Schalen mit dem Reibeisen abreiben und mit den gut zerkleinerten Früchten vermischen (Kerne und weißen Pelz fortwerfen), 3½ Pfd. Zucker hinzu usw. — wie Aprikosenmarmelade Nr. 1.

29. Apfelsinen (Orangen), bitter, nach englischer Art. 18 mittlere oder 16 große Apfelsinen, 2 Zitronen, 4½ Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg.
Von 2 Apfelsinen und von 2 Zitronen reibt man die äußere gelbe, **sowie** die innere weiße Schale mit dem Reibeisen ab, von den übrigen Apfelsinen **nur** die äußere gelbe Schale, und vermischt das gesamte Abgeriebene mit dem gut zerkleinerten Fruchtfleisch der Apfelsinen und Zitronen (Kerne und übrigen weißen Pelz fortwerfen), 4½ Pfd. Zucker hinzu usw. — wie Aprikosenmarmelade Nr. 1.

Gelee; einheitliches Rezept für alle Sorten

Hierzu benutzt man nur den ausgepreßten **Saft** der Früchte, **nicht** die Früchte selbst. Zu sämtlichen Sorten Gelee nimmt man 2½ Pfund (= 1¼ Liter) Fruchtsaft, 3 Pfund Zucker, kocht — vom sprudelnden Kochen an gerechnet — 10 Minuten gründlich durch, rührt 1 Normalflasche = 1 kleine Flasche Opekta (neuer Preis 86 Pfg.) **und den Saft einer Zitrone** usw. — wie Aprikosenmarmelade Nr. 1 (bei Johannisbeer- und Preißelbeergelee keine Zitrone).

Kochvorschriften
Die 9 wichtigsten Punkte!

Je genauer Sie die Kochvorschriften beachten, desto sicherer ist der Erfolg. — Merken Sie sich deshalb vorerst

die 9 wichtigsten Punkte.

1. **Zuerst bei jeder Frucht nachsehen,** wieviel Zutaten an Frucht und Zucker genommen werden müssen;
   denn bei verschiedenen Früchten sind auch verschiedene Mengen Zucker erforderlich.

2. **Auf keinen Fall** die vorgeschriebenen Mengen Frucht und Zucker vermehren oder vermindern;
   es muß nämlich auf jedes Pfund Frucht auch ein ganzes Pfund Zucker genommen werden; denn sonst ist die Marmelade nicht haltbar. **Früher** nahmen Sie zwar auf etwa 4 Pfund Früchte je nach der Fruchtart nur 2½—3½ Pfund Zucker. Da aber durch das lange Kochen etwa 2½—3 Pfund eindampften — aber wohlgemerkt, **nur** von den Früchten, **nicht** von dem Zucker (denn Zucker kann nicht verdampfen) — so erhielten Sie früher etwa 4—4½ Pfd. fertige Marmelade, welche jedoch die ganzen obigen 2½—3½ Pfund Zucker enthielt, aber nur noch etwa 1½ Pfund eingekochter und verkochter Frucht.

Also früher **ohne Opekta** bestand Ihre Marmelade aus:	Heute **mit Opekta** besteht Ihre Marmelade aus:
ca. 1½ Pfund eingekochter Frucht,	ca. 4 Pfund kurzgekochter, frisch erhaltener Frucht,
ca. 3 Pfund Zucker	ca. 4 Pfund Zucker
= ca. 4½ Pfund **fertiger** Marmelade mit **doppelt soviel Gehalt an Zucker** wie Frucht!	= ca. 8 Pfund **fertiger** Marmelade mit **nur ungefähr soviel Zucker** wie Frucht!

3. **Frucht und Zucker genau abwiegen!** — nicht „nach dem Gefühl schätzen!"
   Besitzen Sie selbst keine gute Waage, so kaufen Sie am besten die abgepaßten Mengen Zucker und Frucht im Geschäft.

4. **Früchte zerkleinern,** bezw. mit dem Holzstampfer gründlich zerdrücken. (Harte Früchte eventuell durch Fleischmaschine).

5. **Kochzeit nicht kürzer nehmen** als 9—10 Minuten (auf die Uhr sehen). Man berechnet die Kochzeit erst von dem Moment an, wenn die ganze Masse **durch und durch kocht** (siehe Seite 6 Bild 1 u. 2). In Zweifelsfällen kocht man besser 1 Minute länger.

Rezepte für Opekta flüssig

Ausgabe 1932

Mit Opekta kann man **ganz nach Belieben und persönlichem Geschmack** sowohl eine schnittfeste als auch eine etwas weniger feste Marmelade bereiten — siehe Seite 6 Nr. 7—7a.

Gegenüber dem Vorjahre konnten wir einige sehr angenehme Vereinfachungen vornehmen. — Man kann natürlich auch die Opekta-Kochmethode nach den vorjährigen Rezepten (1931) anwenden.

A. Marmeladen siehe Nr. 1—29

B. Gelees siehe Seite 4

Vor jeder Kochung „die 9 wichtigsten Punkte" lesen (siehe Seite 5)

1. **Aprikosen-Marmelade.** $3^1/_2$ Pfd. Aprikosen ohne Kerne (= 4 Pfd. mit Kernen gewogen), gereinigt, zerschnitten und gut zerdrückt, werden mit $3^1/_2$ Pfd. Zucker, **aber keinesfalls weniger,** unter Rühren zum Kochen gebracht. Nachdem die Masse durch und durch brausend zu kochen begonnen hat (siehe Bild 2 Seite 6) (abschäumen), wird weitere 10 Minuten — nicht kürzer — auf **möglichst scharfer** Flamme recht gründlich unter Rühren durchgekocht und nach Verlauf dieser Zeit eine Normalflasche = eine kleine Flasche Opekta (neuer Preis 86 Pfg.), sowie der Saft einer Zitrone in die kochende Masse gerührt. Nun läßt man nochmals 2—3 Sekunden aufwallen und füllt sofort in bereitstehende Gläser (wertvolle Anweisung über Verschluß Seite 7, Abb. 3—6). **Der Zusatz des Saftes einer Zitrone verfeinert bei allen süßen Früchten den Geschmack und erzielt bessere Festigkeit.**
2. **Ananas.** $3^1/_2$ Pfd. Ananas (auch Büchsenananas), $3^1/_2$ Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (Saft einer Zitrone **nach Belieben**). Kochweise genau wie Nr. 1.
3. **Blaubeer.** $3^1/_2$ Pfd. Blaubeeren, $3^1/_2$ Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (Saft einer Zitrone **ratsam,** doch nicht erforderlich). Kochweise genau wie Nr. 1.
4. **Brombeer.** 4 Pfd. Brombeeren, 4 Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (**keine** Zitrone). Kochweise genau wie Nr. 1.
5. **Erdbeer.** $3^1/_2$ Pfd. Erdbeeren, $3^1/_2$ Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (Saft einer Zitrone **sehr** ratsam, erzielt bessere Festigkeit). Kochweise genau wie Nr. 1. **Steift manchmal erst nach 2—3 Tagen.**
6. **Erdbeer-Johannisbeer.** 2 Pfd. Erdbeeren, 2 Pfd. Johannisbeeren (entstielt gewogen), 4 Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (**keine** Zitrone). Kochweise genau wie Nr. 1.

7. **Fliederbeer** — siehe unser Rezeptbuch Nr. 8.
8. **Heidelbeer** — siehe Blaubeer Nr. 3.
9. **Himbeer.** $3^1/_2$ Pfd. Himbeeren, $3^1/_2$ Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (Saft einer Zitrone **ratsam**). Kochweise genau wie Nr. 1.
10. **Himbeer-Johannisbeer.** 2 Pfd. Himbeeren, 2 Pfd. Johannisbeeren (entstielt gewogen), 4 Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (**keine** Zitrone). Kochweise genau wie Nr. 1.
11. **Holunderbeer-Marmelade** siehe unser Rezeptbuch Nr. 8.
12. **Holunderbeer-Gelee** siehe unser Rezeptbuch Nr. 8.
13. **Johannisbeer-Marmelade** (kein Gelee, **also Früchte mit** Kernen). 4 Pfd. Früchte entstielt (= $4^1/_2$ Pfd. Früchte mit Stielen gewogen), mit $^1/_2$ Ltr. Wasser im Kochtopf zerdrücken, + 5 Pfd. Zucker hinzu usw. wie Aprikosen-Marmelade Rezept Nr. 1 (**keine** Zitrone).
14. **Süße Kirschen.** 3 Pfd. **süße** Kirschen ohne Steine und Stiele (= $3^1/_2$ Pfd. mit Steinen und Stielen gewogen), $^1/_4$ Ltr. Wasser, $3^1/_2$ Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (Saft einer Zitrone **notwendig, nicht vergessen!**) Kochweise genau wie Nr. 1. $^1/_4$ Ltr. = $^1/_2$ Pfd. Wasser ergibt auch $^1/_2$ Pfd. Marmelade mehr. **Steift manchmal erst nach einigen Tagen.**
15. **Saure Kirschen.** 4 Pfd. **saure** Kirschen ohne Steine und Stiele (= $4^1/_2$ Pfd. mit Steinen und Stielen gewogen), 4 Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (**keine** Zitrone). Kochweise genau wie Nr. 1.
16. **Mirabellen.** 4 Pfd. Mirabellen ohne Steine (= $4^1/_2$ Pfd. mit Steinen gewogen), 4 Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (Saft einer Zitrone **nach Belieben**). Kochweise genau wie Nr. 1.
17. **Pfirsich.** $3^1/_2$ Pfd. Pfirsiche ohne Steine (= 4 Pfd. mit Steinen gewogen), $3^1/_2$ Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (Saft einer Zitrone **nicht vergessen**). Kochweise genau wie Nr. 1. **Steift manchmal erst nach 2—3 Tagen vollständig.**
18. **Pflaumen oder Zwetschgen.** 4 Pfd. Pflaumen ohne Steine (= $4^1/_2$ Pfd. mit Steinen gewogen), 4 Pfd. Zucker (Saft einer Zitrone **nach Belieben**), 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. Kochweise genau wie Nr. 1.
19. **Preißelbeeren.** 5 Pfd. Preißelbeeren mit $^1/_2$ Ltr. Wasser 15 Min. kochen, dann mit 5 Pfd. Zucker 10 Min. sprudelnd kochen, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (**keine** Zitrone). Kochweise genau wie Nr. 1.
20. **Quitten.** 6 Pfd. Quitten mit Schalen und Kerngehäusen, 2 Ltr. Wasser, 7—10 Minuten musig kochen, dann durch feines Sieb passieren, abwiegen! und auf jedes Pfund passierte Masse je 1 Pfd. Zucker. Unter Rühren zum Kochen bringen usw. wie Nr. 1 (**keine** Zitrone).
21. **Reineclauden.** 4 Pfd. Früchte ohne Steine (= $4^1/_2$ Pfd. mit Steinen gewogen), 4 Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. (Saft einer Zitrone **nach Belieben**). Kochweise genau wie Nr. 1.